

PAT-NO: JP355104867A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 55104867 A
TITLE: PREPARATION OF PACKED "MOCHI" PIECE
PUBN-DATE: August 11, 1980

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
FUJISHIMA, DAISHIRO	
FUJISHIMA, SHINICHIRO	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
FUJISHIMA DAISHIRO	N/A
FUJISHIMA SHINICHIRO	N/A

APPL-NO: JP54011946
APPL-DATE: February 5, 1979

INT-CL (IPC): A23 L 001/10 , B65 B 055/02

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare packed "mochi" pieces (cut rice cake) having considerably improved preservability, by heating and cooling a hermetically sealed "mochi" plate, cutting the "mochi" into desired shapes, packaging the cut "mochi" again, and keeping the interior of the package to an oxygen-free state.

CONSTITUTION: Freshly pounded "mochi" is wrapped with a non-breathable film such as plastic film, aluminum foil, etc., to obtain a hermetically sealed "mochi" plate. The plate is heated at 60□100°C, pref. 80□90°C under the wrapped state, and cooled to room temperature. The solidified "mochi" plate is cut into pieces, and, if necessary after removing the surface packaging material, wrapped again with a non-breathable packaging film, and at the same time, the interior of the package is kept under an oxygen-free state by

substituting with inert gas or by enclosing a deoxydizing agent in the package.

COPYRIGHT: (C)1980,JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭55—104867

⑪ Int. Cl.³

A 23 L 1/10

B 65 B 55/02

識別記号

1 0 2

庁内整理番号

6977—4B

6443—3E

⑬ 公開 昭和55年(1980)8月11日

発明の数 1

審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑭ 包装切餅の製法

⑮ 特 願 昭54—11946

⑯ 出 願 昭54(1979)2月5日

⑰ 発 明 者 藤島大四郎

相模原市上鶴間4105番地

⑱ 発 明 者 藤島信一郎

相模原市上鶴間4105番地

⑲ 出 願 人 藤島大四郎

相模原市上鶴間4105番地

⑳ 出 願 人 藤島信一郎

相模原市上鶴間4105番地

㉑ 代 理 人 弁理士 池浦敏明

明細書の存否(内容に変更なし)
明 細 書

1. 発明の名称

包装切餅の製法

2. 特許請求の範囲

- (1) 餅生地をあらかじめ非通気性包装材により被包して全体が包装密封された板状の餅を形成し、これをその包装状態のまま60～100℃に加熱した後、その包装状態のまま冷却硬化し、次いで所要形状に切断し、得られた切餅を非通気性包装材料により密封包装するとともに、包装内を無酸素状態に保持することを特徴とする包装切餅の製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は保存性の著しく高められた包装切餅の製法に関するものである。

従来、包装切餅としては、真空包装や脱酸素剤包装したものが市販されているが、これらのものは、カビの発生は著しく抑制されているものの、長期間の保存は困難であり、長期間保存した場合

には、その切餅内部デンプンが腐敗(白化し、甘ずっぱい臭気発生)し、商品としての価値を消失するという問題があった。

一方、近年では、レトルト餅も市販されているが、この餅の場合、その保存性は高いものの、その製造過程でつくたての餅をさらに120℃程度の高温に加熱していることから、餅のねばり、風味は、通常の切餅に比べ著しく劣ったものであった。

本発明は、このような従来の包装切餅における問題を克服し、保存性高められ、しかも風味、ねばりの良好な包装切餅の製法を提供するものである。

すなわち、本発明によれば、餅生地をあらかじめ非通気性包装材により被包して全体が包装密封された板状の餅を形成し、これをその包装状態のまま60～100℃に加熱した後、その包装状態のまま冷却硬化所要形状に切断し、次いで得られた切餅を非通気性包装材料により密封包装するとともに、包装内を無酸素状態に保持することを特

微とする包装切餅の製法が提供される。

本発明の方法には格別の困難はなく、まず、蒸し上げた餅米を混練し、加温状態の餅生地を作成する。この場合の混練は、人手あるいは機械で行うことができる。

次に、この加温状態にある餅生地を、そのまま包装材により被包し、密封する。この場合の包装材としては、非通気性のものであればよく、通常のプラスチックフィルムあるいはアルミ箔などが適用される。また、餅生地の被包を簡単に行うには、ポリ袋を用意し、これに所定量の餅生地を入れ、内部空気を脱気し、そのポリ袋に入れた餅生地を、ロールや押圧板などにより圧延して、全体がポリ袋で被包された板状餅とする。この場合、ポリ袋は、外気から遮断するために、ヒートシーラなどにより、その開口部を封鎖密封する。また、この餅生地の包装材による被包は、ロールなどによりあらかじめ圧延された餅生地を、包装機械を用いて、包装材により連続的に密封包装することによって行うこともできる。この包装工程では、

- 3 -

浸漬する方法の他、水蒸気、熱風などの加熱媒体との接触あるいは電子レンジ方式の加熱法が採用される。

次に、前記のようにして加熱処理された板状包装餅は、そのまま室温付近まで冷却し、切断の容易なように硬化させた後、所要の形状に切断する。この場合の冷却は、放冷あるいは冷風、冷蔵などの任意の方法によって行うことができる。硬化した板状餅の切断に際し、包装材はこれを板状餅から除去することもできるが、衛生的観点、たとえば落下菌から保護するために、餅はその包装のまま切断するのが好ましい。

前記のようにして得られた切餅は、必要に応じて表面の包装材を剝離して、その所要数をまとめて非通気性の包装材により密封包装するとともに、その包装内を無酸素状態に保持する。この場合、包装方法としては、入手及び機械による包装法を採用することができ、また、包装内を無酸素状態に保持するには、窒素ガスなどのガス置換方式も採用し得るが、脱酸素剤を同封し、包装内の酸素

- 5 -

特開昭55-104867(2)
餅生地の温度は、40℃以下に下らないように、好ましくは50～60℃の温度に保持するのがよい。

次に、前記のようにして得られた加温状態にある板状の包装餅を、その包装のまま100℃を超えるように加温する。100℃を超えると餅が煮えた状態になり、風味、ねばりが失われる。好ましい加温は、餅生地の品温は、餅生地の品温で、60～100℃、好ましくは80～98℃である。また、その加温時間は、その温度により変るが、一般に、5～30分で充分である。本発明者らの研究によれば、板状包装餅の厚さを2cm以下、通常、1.0～1.5cmに選定し、そして、これを100℃の熱湯に10～15分間浸漬することによって、好ましい結果が得られることが判明した。すなわち、このようにして加温処理すると、餅生地の厚さが薄いことから、餅の中心部まで迅速に温度が伝達され、餅の風味、ねばりが損なわれるようなことがない。

加温方法としては、前記したように、熱湯中に

- 4 -

を吸収固定化する方式を採用するのが有利である。また、本発明により得られる包装切餅は、従来の包装餅とは異なり、保存性及び風味、ねばりなどにおいて良好なものである。すなわち、本発明の包装餅は、その製造に際し、加温工程を終えているので内部殺菌が達成され、しかも、冷却工程では包装状態で冷却されることから落下菌などの雑菌侵入は防止される。その上、本発明における加熱工程は、100℃以下で短時間で行われることから、レトルト餅のような風味、ねばりが低下するようなことはない。さらに、本発明では切餅は、包装され無酸素状態に保持されていることから、好気性菌（カビ）の繁殖は防止される。

次に本発明を実施例によりさらに詳細に説明する。

実施例

つき上げた状態の餅生地をポリ袋に入れ、脱気し、密封した後、押圧して厚さ約1.5cmの板状餅を作った。この包装板状餅を100℃の熱湯に15分間浸して取上げ、そのまま室温に放冷して

- 6 -

硬化させた。

次に、このようにして得た包装板状餅を切断して切餅とした後、表面の包装材を剝離して、脱酸素剤（ケブロン 焼ケブロン製）とともに、酸素非透過性のポリ袋に入れ、その開口部をヒートシールして密封した（包装内酸素濃度1%以下）。

このものは、1カ月間室温に放置しても全くカビもせず、また、この切餅を取出し、2つに割って内部を検査しても、腐敗の状態は見られず、さらに、この切餅を食味したところ、風味、ねばりは、レトルト餅よりもはるかに良好であることが確認された。

一方、比較のために、つき上げた状態の餅生地を包装することなくそのまま板状に圧延し、冷却硬化させた後、切断して得た切餅を脱酸素剤とともに同様に酸素非透過性のポリ袋に入れて1カ月間放置したところ、カビの発生は見られなかったが、その切餅内部は白く劣化し、甘ずっぱい臭気が生じていた。

出願人代理人 池 浦 敏 明

- 7 -

特開昭55-104867(3)

手続補正書(方式)

昭和54年3月29日

特許庁長官 熊谷 啓二 殿

1. 事件の表示 昭和54年特許願第11946号

昭和54年2月5日提出の特許願

2. 発明の名称 包装切餅の製法

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

住 所 神奈川県相模原市上鶴間4105番地

氏 名 藤 島 大 四 郎

4. 代 理 人

住 所 東京都品川区上大崎1丁目22番15号

氏 名 (7450) 弁理士 池 浦 敏 明

電話 (443) 4017 番

5. 補正命令の日付 自 発

6. 補正により増加する発明の数 0

7. 補正の対象 明細書全文

8. 補正の内容 別紙タイプ浄書明細書のとおり